

## Climat : être ou ne plus être, le cheptel est la question

Par Aude Massiot

La lecture de ces 65 pages pourrait pousser n'importe qui dans une profonde dépression. Le dernier rapport du Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (Giec) sur la dégradation des sols, dont le résumé aux décideurs est publié ce jeudi, dresse, encore une fois, un tableau bien sombre de l'état de notre planète sous l'effet des activités humaines. [Seulement, comme dans leur publication sur un monde à + 1,5°C, qui a fait grand bruit l'an dernier](#), ce groupe de scientifiques laisse entrevoir une lumière au bout du tunnel. Un espoir à trouver dans nos assiettes et derrière la porte des étables. Les scientifiques refrèment tout de même les plus idéalistes : une transformation majeure et durable de nos systèmes alimentaires et agricoles est nécessaire. Ces conclusions ne sont ni nouvelles ni révolutionnaires. Mais elles permettent de rappeler l'extrême urgence à revoir tous nos acquis. L'avenir dessiné par ces nouveaux modèles agricoles donne même sacrément envie.

L'alimentation est au cœur de la lutte contre le changement climatique car elle en est à la fois une des principales causes, et en subit durement les conséquences. Le secteur agricole représente 30 % des émissions de gaz à effet de serre et occupe 40 % des terres. Des proportions promises à augmenter avec l'amélioration du niveau de vie dans de nombreux pays.

En parallèle, chaque degré de réchauffement réduira de 6 % les rendements de blé, de 3 % ceux de riz et de soja et de 7 % ceux de maïs. Or ces cultures fournissent deux tiers des apports en calories de l'humanité et les salaires de millions d'individus. En outre, l'augmentation de la concentration en CO<sub>2</sub> dans l'atmosphère provoque une baisse de zinc et de fer dans les céréales et les légumes. De quoi aggraver la recrudescence des maladies liées aux carences en oligo-éléments.

### Angoisse des agriculteurs

Face à ces sombres perspectives, le choix entre le burger et les lasagnes végétariennes un midi pourrait faire la différence sur la durée. *«La consommation en viande doit être réduite d'au moins 50 % dans les pays industrialisés, alerte Tim Searchinger, chercheur au think-tank World Resources Institute et coauteur du rapport "Créer un futur alimentaire durable" publié en juillet par l'ONU Environnement et la Banque mondiale. Le plus dommageable pour l'environnement reste le bœuf, l'agneau et la chèvre.»*

Cela pour trois raisons : ils émettent de grandes quantités de méthane, un gaz à l'effet de serre beaucoup plus puissant que le CO<sub>2</sub> ; leur lisier dégage de l'oxyde nitreux qui appauvrit les sols et acidifie les mers ; surtout, les terres occupées par les animaux et utilisées pour cultiver leur nourriture le sont au détriment des forêts, pourtant essentielles pour capter le CO<sub>2</sub> de l'atmosphère. Tim Searchinger recommande de réduire d'au moins 10 % la production de porc et de volaille.

A lire aussi [«Nous avons intérêt à laisser les zones montagneuses en prairies avec des animaux»](#)

Les produits laitiers ne sont pas à épargner. Pour produire du lait, les femelles doivent être enceintes régulièrement. *«Enormément de veaux et de chevreaux naissent dans les élevages sans qu'on sache quoi en faire, décrit Laure Ducos, chargée de mission agriculture pour Greenpeace France. De plus en plus d'associations de défense du bien-être animal s'alarment*

*du traitement qui leur est réservé.»* L'ONG a établi que, pour limiter le réchauffement, la consommation de produits laitiers doit être réduite à 33 kilos par habitant par an. Or les Français, champions hors catégorie, en ingurgitent plus de 260 kilos par an. Une dynamique positive est engagée : la consommation de viande, sauf la volaille, baisse déjà en France.

Face à ces recommandations, on imagine l'angoisse des agriculteurs. Laure Ducos se veut rassurante : *«Les éleveurs européens s'y retrouveront, dans le modèle agricole nécessaire pour limiter le dérèglement du climat. Tout le monde ne doit pas devenir végétarien mais manger beaucoup moins de viande, et préférer la production locale et de qualité.»* Cette Europe passée à l'agroécologie verrait naître sur son territoire plus de petites fermes adeptes de l'élevage extensif (et non plus intensif). Les agriculteurs seraient plus nombreux, mieux payés et moins dépendants de marchés fluctuants des matières premières. Les citoyens mangeraient des plats moins carnés mais plus nutritifs, et toujours plus variés, car la diversité d'aliments végétaux bons pour le climat et la santé laisse de la place à l'imagination culinaire (*lire page 3*).

## **Révolution des modes de pensée**

Ce monde idéal n'est pas une utopie. L'Institut du développement durable et des relations internationales en a publié un plan détaillé, appelé *Ten Years for Agroecology in Europe* («dix ans pour l'agroécologie en Europe»), revu en avril pour le rendre cohérent avec l'objectif de zéro émission nette en 2050. Il implique la généralisation de l'agriculture biologique, le redéploiement des prairies permanentes et, malgré une baisse de 35 % de la production, permettrait de nourrir localement 530 millions d'Européens, et d'arrêter d'importer de la nourriture pour l'élevage.

A lire aussi [Climat : trois pistes vertes et vertueuses pour supprimer la viande](#)

Cette dernière mesure est cruciale car elle permettrait de redonner des terres à la forêt, en Amérique latine surtout. D'après le Giec, au rythme actuel, l'Amazonie rongée par la déforestation, au profit de l'élevage ou de champs de soja, pourrait bientôt devenir une source nette de carbone dans l'atmosphère, et non plus le puits précieux qu'elle est actuellement. En réduisant la consommation de viande, l'idée n'est pas de compenser en mangeant de l'avocat ou du quinoa importés de l'autre bout de la planète. Ce changement d'alimentation appelle à une révolution des modes de pensée et de consommation, vers plus de local et plus de qualité. Un moyen de mieux préparer les sociétés face aux futurs chocs environnementaux.

[Aude Massiot](#)